



Fraisier



Génoise au chocolat

Ingrédients :

2 œufs
50 g de farine
50 g de sucre
50 g de chocolat noir
10 g de beurre

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C
Au bain marie, faites fondre le chocolat avec le beurre.
Montez les blancs en neige.
Blanchissez les jaunes avec le sucre.
Ajoutez ensuite le chocolat, puis les blancs puis la farine.

Étalez sur une feuille de cuisson, de façon à pouvoir découper 2 bandes de la largeur et longueur du moule.
Cuire 8 à 10 min.

Mousse au chocolat

Ingrédients :

3 jaunes d'œufs
400 g de crème liquide 30%
200 g de chocolat noir 55%
1 cuillère à soupe de sucre (env. 20g)
3 cuillères à soupe d'eau

Préparation :

Montez la crème en chantilly et réservez au frais.
Au bain marie, faites fondre le chocolat.
Placez les jaunes d'œufs dans un cul de poule... Portez l'eau et le sucre à ébullition (jusqu'à dissolution du sucre) et versez sur les jaunes d'œufs en mélan-

geant (ça doit mousser et doubler de volume).
Ajoutez ensuite le chocolat fondu, mélangez.... Et ajoutez progressivement la chantilly.

Mousse fraises

Ingrédients :

500 g de fraises
90 g de sucre en poudre
400 g de crème liquide (30 ou 35%)
90 g de sucre glace
6 feuilles de gélatine

Préparation :

Mixez les fraises, jusqu'à l'obtention d'une purée. Mettez cette purée dans une casserole à feu moyen et ajoutez 90g de sucre en poudre.
Retirez du feu aux premières ébullitions et ajoutez les feuilles de gélatine préalablement ramollies dans de l'eau froide.
Laissez refroidir à température ambiante.

Montez la crème en chantilly et ajoutez le sucre glace.
Réservez au frais.
Lorsque la purée de fraise est refroidie, mélangez la petit à petit dans la chantilly.

